

Café X Gallery添馬公園開餐

自去年東華三院旗下專門訓練及聘用殘疾人士的社企「iBakery愛烘焙麵包工房」開業後，一直得到各方支持；善事不嫌多，最近麵包工房再下一城，於最新啓用的金鐘添馬公園內開設iBakery Gallery Café，除了售賣其王牌曲奇外，更增添意粉三文治甜品等輕食，配合「地常綠」的設計概念，四處放滿植物及畫作，集藝術與美食於一身。在這社企Café吃一頓愜意午餐，欣賞一下畫作，再到公園逛逛，這個周日，既有意義，又富閒情。

主打輕食

iBakery一向以曲奇最要家，但今次叫得做Café，起碼要有簡單輕食供應。Café請來入行20多年、曾於賽馬會及其他NGO（非牟利機構）餐廳工作的張廷康師傅主理，特別設計出4款午市套餐，主打輕食，如即叫即焗的Pizza、吞拿魚牛油果香草意大利包等，款式不時轉換，主菜連湯或沙律都不過50、60元，但做法及用料卻不馬虎，較貴價的Gammon Ham、意大利煙腩肉Pancetta和法國筍豆，用料都算揀本。

自家種香草做Pesto

菜式簡單，但簡單不代表無誠意，我最鍾情香草醬意大利麵，款式好大路，但Pesto醬是用院友自家種的羅勒炮製，由於供應有限，康師傅亦會加入荷蘭香草混合使用，配上意大利Parmesan芝士，並堅持每天以人手逐樣材料切碎春爛，令各款材料的香味完全誘發出來，做成醬汁用來拌意粉，香草鮮香突出，味道比現成醬汁鮮活，水準不遜高級餐廳。Café在午餐時段以外，會供應沙律、三文治、曲奇和甜品，全於西環本店每天鮮製送來，水準不賴；最讚是甜品，慕絲和奶凍做得精美，栗子蛋糕甜香軟滑，作為下午茶最啱。



香草醬意大利麵 \$58（午餐，連餐湯或沙律）
選用院友自家種的羅勒及荷蘭香草，加入松子仁、巴馬臣芝士，每天以人手春碎製成香草醬來拌意粉，鮮香突出，意粉Al Dente，每口都散發淡淡清香。



吞拿魚牛油果香草意大利包
\$58 (午餐, 連餐湯或沙律)
麵包是西環店送來, 當接到柯打後塗上牛油烘烤, 夾着千島醬吞拿魚和牛油果, 很香甜。



店子選用的Dilmah茶包是名牌, 更是品牌的Luxury Series, 有6款不同口味選擇, 清香甘甜。

繽紛畫廊

姑勿論Café水準如何, 來這裏多少基於對社會上弱勢社群的一點支持。Café的經營理念與iBakery相若, 專為培訓及提供就業機會予殘疾人士, 餐廳有5成樓面和廚房職員都聘用殘疾或智障人士, 他們按照指定的Recipe和指引, 一樣做出水準。



袋裝曲奇每天由西環店送來, 口味會按時轉換, 全部用新西蘭無鹽牛油製作, 香脆酥化卻不油膩。



每柯打一杯熱咖啡或茶, 都會送上一兩塊迷你王牌曲奇, 試過好吃才買回家!



聖誕禮盒裝曲奇, 首推蜂蜜薑餅人, 香脆鬆化; 餅罐由兩位輕度智障人士設計, 繽紛的七色魚狗奪目, 每盒\$148。

此外, 全店以綠色畫廊為主題, 室內滿是院友種植的盆栽與手工藝品及畫作, 畫作好繽紛, 有的輕描淡寫, 有的色彩斑斕, 每幅都富有獨特風格, 整體環境比倒模式、無裝修的Café, 令人印象深刻。



洋葱火腿芝士薄餅 \$68 (午餐, 連餐湯或沙律)
餅底由西環工場送到; 約9吋大的薄餅即叫即焗, 餅底很薄脆, 配上厚身味濃的Gammon Ham和大量芝士, 足料到極。



忌廉汁煙肉卡邦尼意大利麵 \$62 (午餐, 連餐湯或沙律)
醬汁比平時見到的版本稀身, 沒下太多忌廉, 感覺更輕怡, 加點鹹香的煙肉, 好味。



(前至後) 栗子蛋糕 \$32
紐約芝士蛋糕 \$26
黑森林蛋糕 \$32
最新推出的栗子蛋糕, 栗子蓉好足料; 紐約芝士蛋糕好Rich; 而黑森林蛋糕屬傳統做法, 內有粒粒浸過酒的車厘子, 酒香入心。

找個周日到來, 坐在室內感受藝術氣息, 或走到露天茶座望着綠油油的草地, 吃件蛋糕曲奇、呷一杯頂級的Dilmah斯里蘭卡茶或意大利Lavazza咖啡, 再逛逛公園, 既是對社企的一種支持肯定, 也是個消閒好節目。



愛爾蘭咖啡慕絲 \$22 (前)
 香橙紅桑子奶凍 \$20 (後)
 甜品杯是西環店的升級精緻版，賣相更靚，前者的咖啡香味濃郁，後者帶酸甜，同樣做得滑溜，不錯。



店外設露天茶座，面對着綠油油的公園草地，放眼望去，眼睛也舒服！



餐廳盡頭有間Private Room，平時客人可在裏面Hea吓，但如果想預訂包場，最低消費\$1,000兩小時。

Review

環境氣氛：★★★★ (以5★為滿分)



室內的裝潢較為簡潔，特別請來一名對花藝有認識的義工幫忙設計，有心思。



全店的牆身都掛滿院友的畫作，喜歡的話可買回家，為他們加油。

好味指數：★★★★

必食推介：香草醬意大利麵、洋葱火腿芝士薄餅、栗子蛋糕

人均消費：\$70

撰文：陳恩怡 攝影：陳富權

地址：金鐘添馬公園添馬茶座

查詢電話：2352 2700